SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

Eismaschine SECM 12 A1



DE AT CH **Eismaschine**
Bedienungsanleitung

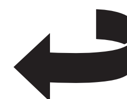
FR CH **Sorbetière**
Mode d'emploi

IT CH **Macchina per il gelato**
Istruzioni per l'uso

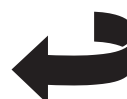
NL **IJsmachine**
Gebruiksaanwijzing

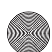




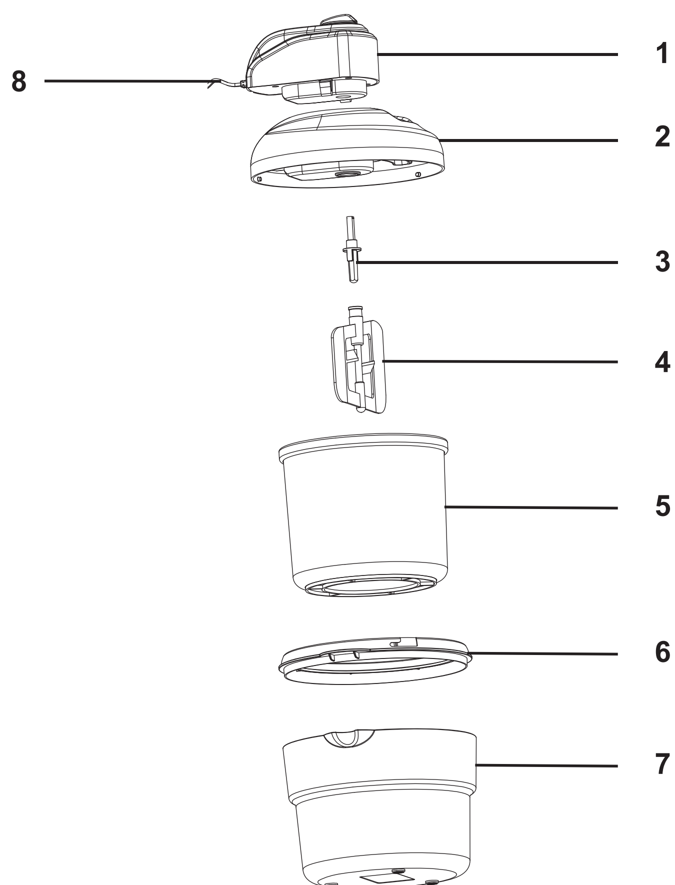
ID: SECM 12 A1_11_V1.1






Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica / Overzicht



Inhalt

Übersicht

1 Motoreinheit (Gehäuse/Gerät)
2 Deckel
3 Verbindungsstück
4 Rührschaufel
5 Eisbehälter
6 Ring mit Griffen
7 Außenbehälter
8 Netzkabel mit Netzstecker (nicht sichtbar)

1. Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Eiscrememaschine ist zum Zubereiten von Speiseeis vorgesehen.
Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.
Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

GEFAHR für Kinder

- Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel von der Arbeitsfläche ziehen können.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR durch Stromschlag

- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser: Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in der Nähe von mit Wasser gefüllten Behältern, wie z.B. Spülbecken.
- Achten Sie darauf, dass die Unterlage unter dem Gerät trocken ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- Sollten Flüssigkeiten oder Fremdkörper in das Gehäuse des Gerätes gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Das Gehäuse, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser

oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  ... wenn eine Störung auftritt,
  ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  ... bei Gewitter.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

GEFAHR durch mangelnde Hygiene

- Speiseeis ist ein idealer Nährboden für Salmonellen. Deshalb ist beim Zubereiten von Speiseeis besondere Hygiene geboten.
- Die Hauptquelle für Salmonellen im Speiseeis sind rohe Eier. Frische rohe Eier enthalten oft Salmonellen in sehr geringer Menge. Salmonellen können sich aber bei längerer Lagerung oder unzureichender Kühlung rasant vermehren.
- Auch in der vorbereiteten Eiscrememasse oder in angetautem Eis können sich Salmonellen vermehren. Salmonellen sterben durch Tiefkühlen nicht ab.
- Für einen unbeschwerten Eisgenuss sollten Sie deshalb unbedingt folgende Hygienetipps beachten:
  - Für Menschen mit geschwächten Abwehrkräften (z.B. Kleinkinder, ältere oder kranke Menschen) sollten Sie Rezepte ohne rohes Ei zubereiten.
  - Für Eisrezepte mit rohem Ei verwenden Sie immer frische Eier und lagern diese im Kühlschrank.
  - Achten Sie bei der Eiszubereitung auf absolute Sauberkeit aller Arbeitsgeräte.
  - Stellen Sie die vorbereitete Eismasse sofort in den Kühlschrank und bewahren sie dort nicht länger als 24 Stunden auf.
  - Das fertig zubereitete Speiseeis sollten Sie sofort verzehren. Eis aus frischen Zutaten können Sie im Gefrierschrank bei - 18 °C höchstens 1 Woche lagern.
  - Angetautes oder aufgetautes Eis darf auf keinen Fall wieder eingefroren werden.
  - Reinigen Sie die Eiscrememaschine und alle Arbeitsgeräte nach der Eiszubereitung gründlich.

Verletzungsgefahr

- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden, greifen Sie nicht

in die laufende Eiscrememaschine und halten Sie ebenfalls Haare, Kleidung und andere Gegenstände fern.
- Fassen Sie den tiefgekühlten Eisbehälter nicht mit nassen Händen an.

WARNUNG vor Sachschäden

- Der Eisbehälter muss vollständig trocken sein, bevor er tiefgekühlt wird.
- Erwärmen Sie den Eisbehälter nicht auf über 40 °C.
- Harte und spitze Gegenstände (wie z.B. Metalllöffel) können die Innenseiten des Eisbehälters beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Gummischaber oder Holzutensilien zum Entnehmen des fertigen Eises.
- Schalten Sie zuerst die Eiscrememaschine ein und geben erst danach die vorbereitete Eismasse in die laufende Maschine.
- Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Eiszubereitung nicht aus und wieder ein. Die Eismasse würde sonst an dem Eisbehälter festfrieren und die Rührschaufel blockieren.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Silikonfüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Silikonfüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile des Gerätes von Hand. (Die Rührschaufel **4** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.)
- Sollte Flüssigkeit aus dem Gehäuse des Eisbehälters austreten, muss der Eisbehälter entsorgt werden. Die Flüssigkeit ist ungiftig aber für den Verzehr nicht geeignet.
- Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Dieser schaltet das Gerät aus, um den Motor vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und warten, bis der Motor abgekühlt ist; mindestens 15 Minuten.

2. Lieferumfang

1 Motoreinheit **1**
1 Deckel **2**
1 Eisbehälter **5**
1 Ring **6**
1 Außenbehälter **7**
1 Rührschaufel **4**
1 Verbindungsstück **3**
1 Bedienungsanleitung

3. Vor dem ersten Gebrauch



GEFAHR! Die Motoreinheit **1** darf nicht in Wasser getaucht werden.

- Bei der ersten Benutzung kann es zu Geruchsbildung kommen. Dies ist konstruktionsbedingt und kein Gerätefehler. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.
3. Wischen Sie die Motoreinheit **1** mit einem leicht feuchten Tuch ab.

4. Wischen Sie die Innenseite des Eisbehälters **5** mit einem feuchten Tuch aus.
5. Alle anderen Teile einmal gründlich in warmem Wasser spülen.
6. Alle Teile gut abtrocknen.

4. Eis herstellen

4.1 Allgemeine Hinweise

Zutaten

- Eine hohe Eisqualität erreichen Sie vor allem durch hochwertige, frische Zutaten.
- Milchprodukte mit hohem Fettgehalt (wie z.B. Sahne, Crème fraîche, Crème double, Mascarpone) sorgen für Cremigkeit und sind Geschmacksträger.
- Verwenden Sie für Rezepte, in denen der Zucker nicht aufgelöst wird, besonders feinen Zucker. Zucker sorgt für eine festere Konsistenz und verhindert gleichzeitig die Bildung großer Eiskristalle.
- Wenn Sie tiefgefrorene Früchte verwenden, brauchen Sie diese nicht vollständig auftauen zu lassen. Zum Beispiel lassen sich noch halb gefrorene Früchte besser pürieren.
- Bei Zugabe von Alkohol bleibt das Eis weicher.

Zubereitung

- Das Eis wird Ihnen besonders gut gelingen, wenn Sie sowohl den Eisbehälter **5** als auch die vorbereitete Eismasse vor der Eisbereitung ausreichend kühlen.
- Das fertige Eis ist weich und löffelfähig. Servieren Sie es sofort. So schmeckt es am besten.
- Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es diese Festigkeit erreicht hat.

4.2 24 Stunden vorher

Eisbehälter einfrieren

Der Eisbehälter **5** muss vollständig trocken sein, wenn Sie ihn einfrieren.

1. Packen Sie den leeren Eisbehälter **5** in einen Gefrierbeutel und verschließen Sie diesen, damit sich keine Eisablagerungen bilden.
2. Geben Sie den verpackten Eisbehälter **5** für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank (bei – 18 °C oder kälter).
3. Nehmen Sie den Eisbehälter **5** erst direkt vor der Eisbereitung aus dem Gefrierschrank, damit er möglichst kalt ist.

4.3 4 Stunden vorher

Eismasse vorbereiten

1. Bereiten Sie die Eismasse nach Rezept zu. Bis zu 1000 ml Eismasse können auf einmal im Eisbehälter verarbeitet werden.
2. Stellen Sie die vorbereitete Eismasse für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank.

4.4 Eis in der Eiscreme-maschine zubereiten

- Geben Sie die vorbereitete Eismasse erst in den Eisbehälter **5**, wenn die Eiscrememaschine fertig zusammengesetzt und eingeschaltet ist. Sonst friert die Eismasse an den Innenwänden des Eisbehälters fest.
- Arbeiten Sie zügig, damit der Eisbehälter und die Eismasse möglichst wenig an Kälte verlieren.

1. Setzen Sie die Motoreinheit **1** so auf den Deckel **2**, dass sie einrastet.
2. Stecken Sie das Verbindungsstück **3** in die Motoreinheit **1**.
3. Stecken Sie die Rührschaufel **4** auf das Verbindungsstück **3**.

4. Setzen Sie den Ring **6** auf den Außenbehälter **7**. Dabei liegen die Griffe in den Aussparungen des Außenbehälters.
5. Nehmen Sie den Eisbehälter **5** aus dem Gefrierbeutel heraus und setzen ihn auf den Ring **6**.
6. Setzen Sie den Deckel **2** auf den Ring **6** und drehen ihn im Uhrzeigersinn fest.
7. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen den **0/I**-Schalter auf **I**.

WARNUNG! Schalten Sie die Eiscrememaschine während der Zubereitung nicht aus, da sonst die Eismasse an den Innenseiten des Eisbehälters festfrieren kann.

8. Gießen Sie nun die vorbereitete Eismasse durch die Einfüllöffnung in den Eisbehälter **5**.
9. Lassen Sie die Eiscrememaschine arbeiten, bis das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

HINWEIS: Wenn das Eis nach ca. 40 Minuten nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, stellen Sie es in den Gefrierschrank, bis es diese Festigkeit erreicht hat.

10. Stellen Sie den **0/I**-Schalter auf **0**, um die Eiscrememaschine auszuschalten.
11. Ziehen Sie den Netzstecker.
12. Drehen Sie den Deckel **2** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

HINWEIS: Zum leichten Abnehmen des Deckels **2** fassen Sie diesen mit beiden Händen links und rechts an und heben ihn dann ab.

13. Entnehmen Sie das fertige Eis mit einem Gummischaber oder einem Holzlöffel (nicht im Lieferumfang enthalten).
    Das fertige Eis ist löffelweich. Sie können es sofort genießen oder, wenn Sie eine festere Konsistenz bevorzugen, das Eis noch eine Weile in den Gefrierschrank geben.

5. Rezepte

Bananeneis

- 1 große reife Banane
- 200 ml fettarme Milch
- 100 ml Schlagsahne (30% Fett)
- 50 g Puderzucker

1. Pürieren Sie die Banane.
2. Schlagen Sie die Sahne steif.
3. Mixen Sie das Bananenmus zusammen mit den anderen Zutaten gut durch und rühren Sie die Schlagsahne unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

Vanilleeis

- 2 Eigelb
- 200 ml fettarme Milch
- 200 ml Schlagsahne (30% Fett)
- 50 g Puderzucker
- 1-2 Päckchen Vanillezucker

1. Verschlagen Sie Eigelb, Puder- und Vanillezucker, bis die Masse hell wird.
2. Geben Sie die kalte Milch hinzu.
3. Schlagen Sie die Sahne steif.
4. Geben Sie die Schlagsahne zur Masse und rühren Sie diese unter, bis es eine homogene Masse ergibt.

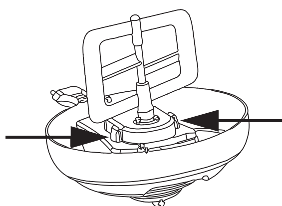
6. Reinigen



GEFAHR! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

WARNUNG! Verwenden Sie keine scharfen oder kratzenden Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie die Rührschaufel **4** und das Verbindungsstück **3** von der Motoreinheit **1**.
2. Drücken Sie die beiden Halter unten an der Motoreinheit **1** zusammen und ziehen die Motoreinheit vom Deckel **2**.



3. Fassen Sie unter die Griffe des Rings **6** und heben Sie Ring und Eisbehälter **5** aus dem Außenbehälter **7**.

Reinigen der Motoreinheit

- Für die Reinigung der Motoreinheit **1** verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes, weiches Tuch.

Reinigen des Eisbehälters

- Reinigen Sie den Eisbehälter **5** erst, wenn er Raumtemperatur erreicht hat.
- Waschen Sie den Eisbehälter in bis zu 40 °C warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.

Andere Teile

- Waschen Sie alle anderen Teile in warmem Wasser und etwas Spülmittel mit der Hand. (Die Rührschaufel **4** kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.) Trocknen Sie alle Teile gut ab.

7. Entsorgen



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land. Entsorgen Sie die Verpackung in Deutschland über eine Sammlung des Dualen Systems (Grüner Punkt).

8. Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR! Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen/ Maßnahmen
Keine Funktion.	Ist der Netzstecker richtig eingesteckt?
Eiskristalle auf dem Eisbehälter.	Trocknen Sie den Eisbehälter **5** vor dem Einfrieren vollständig ab und verpacken Sie ihn in einem Gefrierbeutel.
Das Eis quillt oben aus der Einfüllöffnung heraus.	Die Eismasse arbeitet sich nach oben. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Eismasse.
Die Eiscreme bleibt zu flüssig.	Waren der Eisbehälter **5** und die Eismasse ausreichend kalt? Der Eisbehälter muss 24 Stunden im Gefrierschrank, die Eismasse 4 Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Gefrieren Sie das unfertige Eis noch eine Weile im Gefrierschrank nach.
Das Gerät schaltet sich aus.	Wahrscheinlich wurde der Überhitzungsschutz aktiviert. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Motoreinheit **1** abgekühlt ist - mind. 15 Minuten.

9. Technische Daten

Modell:	SECM 12 A1
Netzspannung:	220-240 V ~ 50 Hz
Schutzklasse:	II □
Leistung:	max. 12 W
Füllmenge:	1000 ml

Technische Änderungen vorbehalten.



10. Garantie

Die Garantie für Ihr Gerät beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Bei falschem Anschließen, Verwenden von Teilen fremder Hersteller, normalem Verschleiß, Gewalteinwirkung, eigenen Reparaturversuchen oder unsachgemäßer Benutzung entfällt der Garantieanspruch. Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien produziert und vor der Auslieferung überprüft. Sollten dennoch Funktionsfehler auftreten, rufen Sie bitte zuerst das Service-Center an. Unser Kundenservice wird Ihnen gerne behilflich sein und das notwendige Vorgehen mit Ihnen besprechen.
Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, halten Sie bitte den Kaufbeleg bereit und nennen dem Service-Center die Artikel Nr. SECM 12 A1.

Kontaktdaten (nur Deutschland):
Servicehotline (kostenfrei):
00800 / 4212 4212
(Montag - Freitag
von 09:00 bis 17:00 Uhr MEZ)
E-Mail: hoyer-de@teknihall.com

Österreich und Schweiz:
Servicehotline (kostenfrei):
00800 / 4212 4212
(Montag - Freitag
von 09:00 bis 17:00 Uhr MEZ)
E-Mail Österreich: hoyer-at@teknihall.com
E-Mail Schweiz: hoyer-ch@teknihall.com

Sommaire

Aperçu de l'appareil

1 Bloc moteur (boîtier/appareil)
2 Couvercle
3 Pièce de raccord
4 Agitateur
5 Récipient à glace
6 Anneau avec poignées
7 Récipient externe
8 Cordon d’alimentation avec fiche secteur (non illustré)

1. Consignes de sécurité

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et respecter en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi.

Utilisation conforme

Cette sorbetière est conçue pour la préparation de glaces.
L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.
Cet appareil ne peut pas être utilisé dans un cadre professionnel.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

DANGER pour les enfants

- Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ni par des personnes ne possédant aucune expérience et connaissance en la matière, sauf si ces personnes sont surveillées et supervisées par une personne compétente qui leur expliquera le fonctionnement de l'appareil.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas tirer sur le cordon d'alimentation depuis le plan de travail.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



RISQUE de choc électrique

- Protégez l'appareil contre l'humidité, les gouttes ou les projections d'eau. Le non-respect de cette précaution risque de provoquer une décharge électrique.
- N'utilisez pas l'appareil à l'air libre ni à proximité de récipients d'eau, comme p. ex. un évier.
- Veillez à ce que le support sous l'appareil soit sec.
- Ne mettez pas en marche l'appareil si celui-ci ou le cordon d'alimentation présente des dommages apparents ou si l'appareil a subi une chute.
- Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation vous-même. Confiez les réparations uniquement à un atelier spécialisé ou au service après-vente.
- Si des liquides ou des corps étrangers pénètrent dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- Le boîtier, le cordon d'alimentation et la fiche secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans un autre liquide.

- Si toutefois l’appareil est tombé dans l’eau, débranchez immédiatement la fiche secteur, puis retirez l’appareil. Dans ce cas, n’utilisez plus l’appareil et faites-le contrôler par un atelier agréé.
- Ne touchez pas l’appareil avec les mains mouillées.
- Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- Évitez toute détérioration du cordon d'alimentation par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes.
- L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- Lors de la mise en place de l'appareil, le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé ou écrasé.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant, …
  … lorsqu'une panne survient,
  … lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  … avant de nettoyer l'appareil et
  … en cas d'orage.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

RISQUE lié au manque d’hygiène

- La glace est un terrain favorable pour les salmonelles. Dès lors, une hygiène particulière s’impose lors de la préparation de la glace.
- Les œufs crus sont la source principale de salmonelles. Les œufs crus frais contiennent souvent des salmonelles en faible quantité. Cependant, les salmonelles peuvent se multiplier de manière fulgurante en cas de conservation prolongé ou de refroidissement insuffisant.
- Les salmonelles peuvent également se propager dans la pâte de glace préparée ou dans la glace partiellement décongelée. Les salmonelles sont éliminées par la congélation.
- Afin de pouvoir consommer de la glace en toute tranquillité, vous devez lire attentivement les conseils d’hygiène suivants :
  - Pour les personnes ayant des défenses immunitaires affaiblies (par ex. les enfants en bas âge, les personnes plus âgées ou malades), vous devez préparer des recettes sans œuf cru.
  - Utilisez toujours des œufs frais ou conservez-les dans le réfrigérateur pour les recettes de glace avec œuf cru.
  - Veillez à ce que tous les ustensiles soient absolument propres lorsque vous préparez de la glace.
  - Mettez immédiatement la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur et ne la conservez pas plus de 24 heures dans ce dernier.
  - Vous devez consommer immédiatement la glace préparée. Vous pouvez conserver la glace préparée à base d’ingrédients frais dans le congélateur à - 18 °C pendant maximum 1 semaine.
  - La glace partiellement décongelée ou fondue ne doit en aucun cas être recongelée.

- Nettoyez soigneusement la sorbetière et tous les ustensiles après avoir préparé la glace.

RISQUE de blessure

- Afin d'éviter de vous blesser et d'endommager l'appareil, ne mettez pas vos mains dans la sorbetière en marche et tenez également les cheveux, les vêtements et autres objets à l'écart de l'appareil.
- Ne touchez pas le récipient à glace congelé avec les mains mouillées.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- Le récipient à glace doit être complètement sec avant d'être congelé.
- Ne chauffez pas le récipient à glace à plus de 40 °C.
- Les objets durs ou pointus (par ex. cuiller en métal) risquent d'abîmer les faces internes du récipient à glace. Utilisez exclusivement des spatules en caoutchouc ou des ustensiles en bois pour retirer la glace préparée.
- Mettez d'abord la sorbetière en marche et versez la pâte de glace préparée dans l'appareil en marche.
- La sorbetière ne doit pas être arrêtée et remise en marche pendant la préparation de la glace. Sinon, la pâte de glace risque de geler dans le récipient à glace et de bloquer l'agitateur.
- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes (p. ex. tables de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'une flamme nue.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- L'appareil est muni de pieds en silicone antidérapants. Les meubles étant recouverts de multiples couches de vernis et matières plastiques et traités au moyen de différents produits d'entretien, nous ne pouvons exclure le fait que certaines de ces substances contiennent des composants susceptibles d'entamer les pieds en silicone et de diminuer leur efficacité. Le cas échéant, posez un support antidérapant sous l'appareil.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.
- Nettoyez tous les accessoires de l'appareil à la main. (L'agitateur **4** peut également être nettoyé dans le lave-vaisselle.).
- Si du liquide s'écoule du boîtier du récipient à glace, celui-ci doit être mis au rebut. Le liquide n'est pas toxique, mais il est impropre à la consommation.
- L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Celle-ci coupe l'appareil afin de protéger le moteur contre la surchauffe. Dans ce cas, débranchez la fiche secteur et attendez que le moteur refroidisse pendant au moins 15 minutes.

2. Éléments livrés

1 bloc moteur **1**
1 couvercle **2**
1 récipient à glace **5**
1 anneau **6**
1 récipient externe **7**
1 agitateur **4**
1 pièce de raccord **3**
1 mode d'emploi

3. Avant la première utilisation



DANGER ! Le bloc moteur **1** ne doit pas être immergé dans l'eau.

- Lors de la première utilisation, il peut y avoir une formation d'odeur. Ceci est dû à la fabrication et n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil. Veillez à aérer suffisamment la pièce.

1. Retirez toutes les pièces de l'emballage.
2. Vérifiez si tous les accessoires sont au complet et si toutes les pièces sont intactes.
3. Essuyez le bloc moteur **1** à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
4. Essuyez l'intérieur du récipient à glace **5** à l'aide d'un chiffon humide.
5. Toutes les autres pièces doivent être soigneusement lavées à l'eau chaude.
6. Séchez correctement toutes les pièces.

4. Fabrication de la glace

4.1 Consignes générales

Ingrédients

- Vous obtiendrez une glace de première qualité si vous utilisez des ingrédients frais de premier choix.
- Les produits laitiers très riches en matières grasses (par ex. crème, crème fraîche, crème double, mascarpone) donnent de l'onctuosité ainsi que du goût.
- Utilisez en particulier du sucre fin pour les recettes dans lesquelles le sucre n'est pas dissous. Le sucre donne une consistance plus ferme et empêche en même temps la formation de grands cristaux de glace.
- Si vous utilisez des fruits congelés, vous ne devez pas les laisser dégeler complètement. Les fruits encore à moitié congelés sont plus faciles à écraser.
- En ajoutant de l'alcool, la glace reste malléable.

Préparation

- Vous réussirez votre glace si vous refroidissez suffisamment aussi bien le récipient à glace **5** que la pâte de glace préparée avant de préparer la glace.
- Une fois terminée, la glace est malléable et peut être servie à la cuiller. Servez-la immédiatement. Elle aura meilleur goût.
- Si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

4.2 24 heures avant

Congeler le récipient à glace

Le récipient à glace **5** doit être complètement sec lorsque vous le congelez.

1. Emballez le récipient à glace vide **5** dans un sac de congélation et fermez-le de manière à ce qu'aucun dépôt de glace ne se forme.
2. Mettez le récipient à glace emballé **5** pendant minimum 24 heures dans le congélateur (à – 18 °C ou plus froid).
3. Sortez le récipient à glace **5** du congélateur uniquement juste avant de préparer la glace afin qu'il soit le plus froid possible.

4.3 4 heures avant

Préparer la pâte de glace

1. Préparez la pâte de glace selon la recette. Jusqu'à 1 000 ml de pâte de glace peuvent être préparés en une fois dans le récipient à glace.

2. Mettez la pâte de glace préparée dans le réfrigérateur pendant env. 4 heures.

4.4 Préparer la glace dans la sorbetière

- Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **5** uniquement lorsque la sorbetière est assemblée et mise en marche. Sinon, la pâte de glace gèle sur les parois intérieures du récipient à glace.
- Travaillez rapidement afin que le récipient à glace et la pâte de glace se réchauffent le moins possible.

1. Placez le bloc moteur **1** sur le couvercle **2** de manière à ce qu'il s'encliquette.
2. Placez la pièce de raccord **3** dans le bloc moteur **1**.
3. Placez l'agitateur **4** sur la pièce de raccord **3**.
4. Posez l'anneau **6** sur le récipient externe **7**. Les poignées se trouvent dans les évidements du récipient externe.
5. Retirez le récipient à glace **5** du sac de congélation et placez-le sur le l'anneau **6**.
6. Placez le couvercle **2** sur l'anneau **6** et serrez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
7. Branchez la fiche sur la prise de courant et positionnez l'interrupteur **0/I** sur **I**.

AVERTISSEMENT : ne coupez pas la sorbetière durant la préparation, sinon la pâte de glace risque de geler sur les faces internes du récipient à glace.

---

8. Versez la pâte de glace préparée dans le récipient à glace **5** via l'ouverture de remplissage.
9. Laissez travailler la sorbetière jusqu'à ce que la glace atteigne la consistance souhaitée.

REMARQUE : si la glace n'a pas atteint la consistance souhaitée après env. 40 minutes, mettez-la encore brièvement dans le congélateur jusqu'à obtention de la bonne consistance.

10. Positionnez l'interrupteur **0/I** sur **0** pour couper la sorbetière.
11. Débranchez la fiche secteur.
12. Desserrez le couvercle **2** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.

REMARQUE : pour retirer facilement le couvercle **2**, saisissez-le avec les deux mains à gauche et à droite et soulevez-le.

13. Retirez le glace préparée en utilisant une spatule en caoutchouc ou une cuiller en bois (non fournies).
    La glace peut être servie à la cuiller. Vous pouvez la manger immédiatement ou, si vous préférez une consistance plus ferme, mettez la glace dans le congélateur pendant encore quelques minutes.

5. Recettes

Glace à la banane

- 1 grande banane mûre
- 200 ml de lait écrémé
- 100 ml de crème fouettée (30% de matières grasses)
- 50 g de sucre en poudre

1. Écrasez la banane.
2. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
3. Mélangez la purée de banane avec les autres ingrédients et incorporez la crème fouettée jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Glace à la vanille

- 2 jaunes d'œuf
- 200 ml de lait écrémé
- 200 ml de crème fouettée (30% de matières grasses)
- 50 g de sucre en poudre
- 1-2 sachets de sucre vanillé

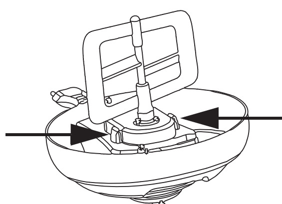
1. Battez le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que la pâte devienne blanche.
2. Ajoutez le lait froid.
3. Fouettez la crème jusqu'à obtention d'une consistance ferme.
4. Incorporez la crème fouettée à la pâte et mélangez-la délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

6. Nettoyage



DANGER ! Débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de produit de nettoyage corrosif ou abrasif.

1. Retirez l'agitateur **4** et la pièce de raccord **3** du bloc moteur **1**.
2. Appuyez sur les deux supports sous le bloc moteur **1** et retirez ce dernier du couvercle **2**.



3. Saisissez le récipient sous les poignées de l'anneau **6**, puis soulevez l'anneau et le récipient à glace **5** du récipient externe **7**.

Nettoyage du moteur

- Pour le nettoyage du moteur **1**, utilisez un chiffon doux légèrement humidifié.

Nettoyage du récipient à glace

- Nettoyez le récipient à glace **5** uniquement lorsqu'il a atteint la température ambiante.
- Nettoyez le récipient à glace à l'eau chaude (40 °C) et un produit de vaisselle doux.

Autres pièces

- Lavez toutes les autres pièces à la main dans de l'eau chaude avec un peu de produit de vaisselle. (L'agitateur **4** peut également être nettoyé dans le lave-vaisselle.) Séchez correctement toutes les pièces.

7. Mise au rebut



Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.

Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

8. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible/solution
Aucun fonctionnement.	La fiche secteur est-elle insérée correctement ?
Des cristaux de glace sont présents sur le récipient à glace.	Essuyez correctement le récipient à glace **5** avant de le mettre au congélateur et emballez-le dans un sac de congélation.
La glace déborde par l'ouverture de remplissage.	La pâte de glace gonfle. Utilisez moins de pâte de glace la prochaine fois.
La crème glacée reste trop liquide.	Le récipient à glace **5** et la pâte de glace étaient-ils suffisamment froids ? Le récipient à glace doit être refroidi pendant 24 heures dans le congélateur et la pâte de glace pendant 4 heures dans le réfrigérateur. Laissez congeler la glace qui n'est pas encore prête pendant encore quelques minutes dans le congélateur.
L'appareil se coupe.	La protection contre la surchauffe a probablement été activée. Retirez la fiche secteur et attendez que le bloc moteur **1** refroidisse pendant au moins 15 minutes.

9. Caractéristiques techniques

Modèle :	SECM 12 A1
Tension secteur :	220-240 V ~ 50 Hz
Classe de protection :	II 
Puissance :	max. 12 W
Volume de remplissage :	1 000 ml

Sous réserves de modifications techniques.

CE

10. Garantie

La garantie pour votre appareil est de 3 ans à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été contrôlé avant livraison. Si des erreurs de fonctionnement devaient malgré tout survenir, nous vous prions de bien vouloir appeler tout d'abord notre centre de service après-vente. Nos conseillers clients vous viendront en aide et conviendront avec vous de la procédure à suivre. Pas de droit de garantie en cas de mauvais branchement, d'utilisation de pièces d'autres fabricants, d'usure normale, d'utilisation par la force, de tentatives personnelles de réparation ou d'utilisation non conforme.

Informations de contact:
Assistance téléphonique SÀV (gratuit):
00800/4212 4212
(Du lundi au vendredi
de 09h00 à 17h00 HEC)
E-mail: hoyer-fr@teknihall.com

Indice

Panoramica

1 Unità motore (alloggiamento/apparecchio)
2 Coperchio
3 Pezzo di raccordo
4 Paletta di mescolamento
5 Contenitore per gelato
6 Anello con impugnature
7 Contenitore esterno
8 Cavo di alimentazione con spina (non rappresentato)

1. Istruzioni per la sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta e rispettare soprattutto le istruzioni per la sicurezza!
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo nel modo descritto nelle presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni.
- Se l'apparecchio viene ceduto a terzi, le istruzioni per l'uso devono essere consegnate insieme all'apparecchio.

Uso conforme

Questa macchina per il gelato è concepita per la preparazione di gelato.
L'apparecchio è concepito per l'uso domestico. L'apparecchio può essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.
Il presente apparecchio non deve essere impiegato per scopi commerciali.

Avvertenze di sicurezza

Dove necessario, nelle presenti istruzioni per l'uso sono state utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni mortali.

ATTENZIONE: Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o di gravi danni materiali.

CAUTELA: Rischio minimo: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni lievi o di danni materiali.

NOTA: Comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

PERICOLO per i bambini

- I bambini non devono giocare con il materiale dell'imballaggio. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica. Ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- Il presente apparecchio non è adatto a persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psichiche o senza esperienza e/o competenza, a eccezione del caso in cui l'utilizzo avvenga sotto il controllo di una persona responsabile per la sicurezza o nel caso in cui ricevano indicazioni sull'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere tenuti sotto controllo per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non facciano cadere l'apparecchio dal piano di lavoro tirandolo dal cavo di alimentazione.
- Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.



PERICOLO dovuto a scosse elettriche

- Proteggere l'apparecchio da umidità, goccioline o spruzzi d'acqua: sussiste pericolo di scossa elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto e vicino a contenitori pieni d'acqua, come ad es. lavelli.
- Assicurarsi che la base d'appoggio sotto l'apparecchio sia asciutta.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se questo o il cavo di alimentazione presentano danni o se l'apparecchio in precedenza è caduto.
- Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto. Non sostituire autonomamente il cavo di collegamento. Far riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro assistenza.

- Nel caso in cui liquidi o corpi estranei penetrassero nell'alloggiamento dell'apparecchio, estrarre subito la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- L'alloggiamento, il cavo di alimentazione e la spina non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
- Se tuttavia l'apparecchio dovesse cadere in acqua, estrarre immediatamente la spina e solo successivamente prendere l'apparecchio. In questo caso non utilizzare più l'apparecchio, ma farlo controllare da un laboratorio specializzato.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Collegare la spina solo ad una presa correttamente installata e ben accessibile, la cui tensione corrisponda alle indicazioni presenti sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non possa essere danneggiato dalla presenza di spigoli vivi o punti roventi.
- Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete. Per farlo, estrarre la spina.
- Durante il posizionamento dell'apparecchio, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia strozzato o schiacciato.
- Per estrarre la spina dalla presa di corrente, tirare sempre in corrispondenza della spina e mai del cavo.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente, …
  ... se si verifica un guasto,
  ... quando l'apparecchio non viene utilizzato,
  ... prima di pulire l'apparecchio e
  ... in caso di temporali.
- Questo apparecchio non è destinato per essere messo in funzione con un temporizzatore esterno oppure con un sistema di controllo a distanza separato.

PERICOLO dovuto a scarsa igiene

- Il gelato è un terreno di coltura ideale per le salmonelle. Per questo motivo durante la preparazione del gelato va riservata una particolare attenzione all'igiene.
- La fonte principale di salmonella nel gelato è costituita dalle uova crude. Le uova crude fresche contengono spesso salmonelle in misura molto ridotta. Tuttavia, in caso di lunga conservazione o di raffreddamento insufficiente, le salmonelle possono riprodursi molto rapidamente.
- Le salmonelle possono riprodursi anche nella miscela di gelato preparata o nel gelato sciolto. Le salmonelle non muoiono durante il congelamento.
- Per gustare il gelato senza rischi, è perciò necessario attenersi alle seguenti norme igieniche:
  - per le persone con difese immunitarie più deboli (ad es. bambini, anziani o malati) preparare ricette senza l'utilizzo di uova crude.
  - per le ricette di gelati con uova crude utilizzare sempre uova fresche e conservarle in frigorifero.
  - nella preparazione del gelato, accertarsi dell'assoluta pulizia di tutti gli strumenti di lavoro.
  - riporre subito la miscela di gelato preparata nel frigorifero e conservarla qui non oltre 24 ore.
  - il gelato preparato dovrebbe essere consumato subito. il gelato con ingredienti freschi può essere conservato in freezer a -18 °C per una settimana al massimo.
  - il gelato sciolto o scongelato non deve essere ricongelato in nessun caso.

- al termine della preparazione del gelato, pulire la macchina per il gelato e tutti gli strumenti di lavoro.

Pericolo di lesioni

- Per evitare lesioni e danni all'apparecchio, non introdurre le mani all'interno della macchina in funzione e tenere lontani capelli, vestiti e altri oggetti.
- Non afferrare il contenitore per gelato congelato con le mani bagnate.

AVVISO di danni materiali

- Il contenitore per gelato deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.
- Non riscaldare il contenitore per gelato a una temperatura superiore a 40 °C.
- Oggetti duri e appuntiti (come ad es. cucchiai di metallo) potrebbero danneggiare la parte interna del contenitore per gelato. Utilizzare esclusivamente il raschietto in gomma o utensili in legno per rimuovere i residui di gelato.
- Accendere innanzitutto la macchina per il gelato e solo a questo punto introdurre la miscela di gelato nella macchina in funzione.
- Non spegnere e riaccendere la macchina per il gelato durante la preparazione del gelato. La miscela di gelato si congelerebbe al contenitore per gelato bloccando la paletta di mescolamento.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde (ad es. fornelli) o vicino a sorgenti di calore o a fiamme vive.
- Utilizzare solo accessori originali.
- L'apparecchio è dotato di piedini di silicone antisdrucciolo. Siccome i mobili sono rivestiti con una varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti di manutenzione, non è escluso che alcune di queste sostanze contengano componenti che possono far aderire e sciogliere i piedini di silicone. Collocare eventualmente una base antisdrucciolo sotto l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- Pulire a mano tutti gli accessori dell'apparecchio. (La paletta di mescolamento **4** può essere lavata anche in lavastoviglie).
- In caso di fuoriuscita di liquido dall'alloggiamento del contenitore per gelato, il contenitore deve essere gettato nei rifiuti. Il liquido non è nocivo ma non va ingerito.
- L'apparecchio è provvisto di una protezione contro il surriscaldamento. Tale protezione disattiva l'apparecchio per proteggere il motore dal surriscaldamento. In tal caso staccare la spina e attendere almeno 15 minuti, fino a quando il motore si è raffreddato.

2. Materiale in dotazione

1 unità motore **1**
1 coperchio **2**
1 contenitore per gelato **5**
1 anello **6**
1 contenitore esterno **7**
1 paletta di mescolamento **4**
1 pezzo di raccordo **3**
1 manuale di istruzioni per l'uso

3. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta



PERICOLO! L'unità motore **1** non deve essere immersa in acqua.

- Durante il primo utilizzo l'apparecchio può produrre cattivo odore. Questo è legato al tipo di costruzione e non è un difetto dell'apparecchio. Provvedere a una sufficiente ventilazione.

1. Estrarre tutti i componenti dagli imballaggi.
2. Verificare che tutti i componenti siano completi e integri.
3. Pulire l'unità motore **1** con un panno leggermente umido.
4. Strofinare la parte interna del contenitore per gelato **5** con un panno umido.
5. Lavare bene una volta tutti i componenti in acqua calda.
6. Asciugare bene tutti i componenti.

4. Preparare il gelato

4.1 Note generali

Ingredienti

- Per ottenere un gelato di alta qualità servono soprattutto ingredienti freschi e di alta qualità.
- I latticini ad alto contenuto di grassi (come ad es. panna, panna acida, panna doppia, mascarpone) rendono il gelato cremoso e migliorano il gusto.
- Nelle ricette in cui lo zucchero non viene sciolto, utilizzare in particolare zucchero a velo. Lo zucchero conferisce una consistenza più solida e allo stesso tempo evita la formazione di grossi cristalli di ghiaccio.
- Se si utilizza frutta congelata, non è necessario lasciarla scongelare completamente. Ad esempio, la frutta ancora semi-congelata può essere benissimo frullata.
- Con l'aggiunta di alcool, il gelato rimane più morbido.

Preparazione

- Il gelato riuscirà meglio se il contenitore per gelato **5** e la miscela di gelato saranno stati sufficientemente raffreddati prima della preparazione del gelato.
- Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaio. Servirlo immediatamente. Il gelato fresco ha un gusto migliore.
- Se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

4.2 24 ore prima

Congelare il contenitore per gelato

Il contenitore per gelato **5** deve essere completamente asciutto prima di essere congelato.

1. Inserire il contenitore per gelato **5** vuoto in un sacchetto per freezer e chiuderlo in modo da evitare la formazione di depositi di ghiaccio.
2. Riporre il sacchetto con il contenitore per gelato **5** per almeno 24 ore in freezer (ad almeno – 18 °C).
3. Togliere dal freezer il contenitore per gelato **5** solo poco prima di preparare il gelato, in modo che la temperatura rimanga più bassa possibile.

4.3 4 ore prima

Preparare la miscela di gelato

1. Prepararla in base alla ricetta. Il contenitore può contenere e lavorare fino a 1000 ml di gelato alla volta.

2. Riporre la miscela di gelato preparata per circa 4 ore in frigorifero.

4.4 Preparare il gelato nella macchina per il gelato

- Mettere la miscela di gelato preparata nel contenitore per gelato **5** solo quando la macchina per il gelato è perfettamente montata e accesa. In caso contrario la miscela di gelato si congela alle pareti interne del contenitore per gelato.
- Lavorare in maniera rapida in modo che il contenitore per gelato e la miscela di gelato si riscaldino il meno possibile.

1. Mettere l’unità motore **1** sul coperchio **2** in modo che scatti in posizione.
2. Inserire il pezzo di raccordo **3** nell’unità motore **1**.
3. Inserire la paletta di mescolamento **4** sul pezzo di raccordo **3**.
4. Posizionare l’anello **6** sul contenitore esterno **7**. Le impugnature sono presenti negli alloggiamenti del contenitore esterno.
5. Estrarre il contenitore per gelato **5** dal sacchetto per freezer e posizionarlo sull’anello **6**.
6. Sistemare il coperchio **2** sull’anello **6** e avvitarlo ruotando in senso orario.
7. Inserire la spina nella presa e posizionare l'interruttore **0/I** su **I**.

ATTENZIONE! Non spegnere la macchina per il gelato durante la preparazione, poiché la miscela di gelato potrebbe congelarsi alle pareti interne del contenitore per gelato.

---

8. Versare ora la miscela di gelato preparata nel contenitore per gelato **5** attraverso l’apertura di riempimento.
9. Far funzionare la macchina per il gelato finché il gelato non raggiunge la consistenza desiderata.

NOTA: se dopo circa 40 minuti il gelato non presenta ancora la consistenza desiderata, riporlo nel congelatore fino a quando non raggiungerà la solidità ricercata.

10. Posizionare l’interruttore **0/I** su **0** per spegnere la macchina per il gelato.
11. Staccare la spina dalla presa di corrente.
12. Girare il coperchio **2** in senso antiorario ed estrarlo.

NOTA: per estrarre il coperchio **2** più facilmente afferrarlo con entrambe le mani a destra e a sinistra e quindi sollevarlo.

13. Rimuovere il gelato pronto tramite il raschietto di gomma o con un cucchiaio di legno (non in dotazione).
    Il gelato è pronto quando risulta morbido al cucchiaio. È possibile gustarlo subito oppure, se si desidera una consistenza maggiore, riporre il gelato in frigorifero ancora per un po' di tempo.

5. Ricette

Gelato alla banana

- 1 banana grande matura
- 200 ml di latte magro
- 100 ml di panna montata (30% di grassi)
- 50 g di zucchero a velo

1. Frullare la banana.
2. Montare la panna a neve ben ferma.
3. Mescolare la mousse di banane con gli altri ingredienti e aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gelato alla vaniglia

- 2 rossi d'uovo
- 200 ml di latte magro
- 200 ml di panna montata (30% di grassi)
- 50 g di zucchero a velo
- 1-2 bustine di zucchero vanigliato

1. Sbattere i rossi d'uovo, lo zucchero a velo e quello vanigliato fino a quando il composto risulterà più chiaro.
2. Aggiungere il latte freddo.
3. Montare la panna a neve ben ferma.
4. Aggiungere la panna montata al composto e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.

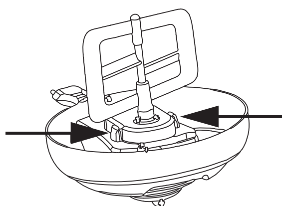
6. Pulizia



PERICOLO! Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

1. Rimuovere la paletta di mescolamento **4** e il pezzo di raccordo **3** dall'unità motore **1**.
2. Spingere entrambi i supporti sull'unità motore **1** verso il basso ed estrarre l'unità motore dal coperchio **2**.



3. Afferrare da sotto le impugnature dell'anello **6** e sollevare l'anello e il contenitore per gelato **5** dal contenitore esterno **7**.

Pulire l'unità motore

- Per la pulizia dell'unità motore **1** utilizzare un panno morbido, leggermente inumidito.

Pulire il contenitore per gelato

- Pulire il contenitore per gelato **5** solo quando ha raggiunto la temperatura ambiente.
- Lavare il contenitore per gelato in acqua calda fino a 40°C e un detergente neutro.

Altri componenti

- Lavare a mano tutti gli altri componenti in acqua calda con un po' di detergente. (La paletta di mescolamento **4** può essere lavata anche in lavastoviglie). Asciugare con cura tutti i componenti.

7. Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.

Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

8. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, consultare prima di tutto la checklist seguente. È possibile che si tratti solo di un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO! Non tentare mai di riparare da sé l'apparecchio.

Guasto	Possibili cause/Rimedi
L'apparecchio non funziona.	La spina è inserita correttamente?
Cristalli di ghiaccio sul contenitore per gelato.	Asciugare con cura il contenitore per gelato **5** prima di congelarlo e metterlo in un sacchetto per freezer.
Il gelato fuoriesce dall'apertura di riempimento.	La miscela di gelato viene lavorata verso l'alto. La prossima volta utilizzare una quantità minore di miscela di gelato.
Il gelato è troppo liquido.	Il contenitore per gelato **5** e la miscela di gelato erano sufficientemente freddi? Il contenitore per gelato deve essere congelato in freezer per 24 ore, la miscela di gelato raffreddata 4 ore in frigorifero. Mettere il gelato non ancora pronto per un po' di tempo in freezer.
L'apparecchio si spegne.	Probabilmente si è attivata la protezione contro il surriscaldamento. Staccare la spina e attendere fino a quando l'unità motore **1** si è raffreddata - min. 15 minuti.

9. Caratteristiche tecniche

Modello:	SECM 12 A1
Tensionedi rete:	220-240 V ~ 50 Hz
Classe di protezione:	II ⧈
Potenza:	max. 12 W
Quantità di riempimento:	1.000 ml

Con riserva di modifiche tecniche.



10. Garanzia

La garanzia del vostro apparecchio è di 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto rispettando rigidi criteri di qualità ed è stato controllato prima della distribuzione. Nel caso in cui dovessero comunque presentarsi difetti nel funzionamento, telefonate al nostro centro servizi clienti. I nostri consulenti saranno a vostra disposizioni per consigliarvi come procedere oltre. Nel caso di collegamento errato, utilizzo di pezzi di differenti produttori, normale usura, utilizzo violento, tentativo di riparazione personale oppure utilizzo improprio, cade la validità della garanzia.

Dati di contatto:
Hotline dell'assistenza tecnica (gratuita):
00800/4212 4212
(lunedì - venerdì
dalle ore 09:00 alle ore 17:00 CET)
E-mail: hoyer-it@teknihall.com

Inhoud

Overzicht

1 Motoreenheid (behuizing/apparaat)
2 Deksel
3 Verbindingsstuk
4 Roerblad
5 IJsbak
6 Ring met grepen
7 Buitenste bak
8 Netsnoer met stekker (niet zichtbaar)

1. Veiligheidsinstructies

- Lees voor de eerste ingebruikneming deze gebruiksaanwijzing grondig door en houd u altijd aan de veiligheidsaanwijzingen!
- Het apparaat mag alleen zo gebruikt worden als in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing.
- Als u het apparaat doorgeeft aan een ander, geeft u dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.

Correct gebruik

Deze ijsmachine is bedoeld voor het maken van consumptie-ijs.
Het apparaat is voor particulier gebruik gemaakt. Het apparaat mag alleen binnenshuis worden gebruikt.
Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Waarschuwingen

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing gebruikt:



GEVAAR! Hoog risico: het negeren van de waarschuwing kan tot letsel leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: Niet in acht nemen van de waarschuwing kan letsel of ernstige schade veroorzaken.

VOORZICHTIG: Gering risico: niet in acht nemen van de waarschuwing kan letsel of schade veroorzaken.

AANWIJZING: Gedrag en bijzonderheden die bij het omgaan met het apparaat gerespecteerd moeten worden.

GEVAAR voor kinderen

- Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Dit apparaat niet bestemd om door personen (waaronder kinderen) te worden gebruikt met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke capaciteiten of zonder de nodige ervaring en/of kennis, tenzij ze worden begeleid door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of tenzij ze aanwijzingen krijgen hoe het apparaat te gebruiken.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Let erop dat kinderen het apparaat niet aan het netsnoer van het werkblad kunnen trekken.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR door elektrische schok

- Bescherm het apparaat tegen vochtig, druppel- of spatwater: Anders bestaat er gevaar voor een elektrische schok.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis en niet in de buurt van met water gevulde containers, zoals bijv. een wasbak.
- Let erop dat het apparaat op een droge ondergrond staat.
- Neem het apparaat niet in gebruik als het apparaat of het netsnoer zichtbare schade vertoont of als het apparaat tevoren gevallen is.
- Om gevaar te voorkomen, brengt u geen veranderingen aan het artikel aan. Ook het netsnoer mag niet zelf vervangen worden. Laat reparaties alleen door een erkende reparateur c.q. in het servicecenter uitvoeren.
- Onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact trekken als er vloeistof of vreemde voorwerpen in de behuizing van het apparaat komen. Voor een volgende ingebruikneming het apparaat laten controleren.
- De behuizing, het netsnoer en de netstekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.

- Als het apparaat toch in water is gevallen, trekt u direct de stekker uit het stopcontact en haalt u pas dan het apparaat uit het water. Gebruik het apparaat dan niet meer maar laat het door een vakbedrijf controleren.
- Raak het apparaat niet met natte handen aan.
- Stop de stekker alleen in een correct geïnstalleerd, goed toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning met de gegevens op het typeplaatje overeenkomt. Het stopcontact moet ook na het aansluiten verder goed toegankelijk zijn.
- Let erop dat het netsnoer niet door scherpe kanten of hete plaatsen beschadigd kan worden.
- Het apparaat is na het uitschakelen nog niet geheel zonder stroom. Daartoe dient u de netstekker uit het stopcontact te trekken.
- Let er bij het neerzetten van het apparaat op dat het netsnoer niet vastgeklemd of geplet wordt.
- Trek om de stekker uit het stopcontact te trekken altijd aan de stekker en nooit aan het snoer.
- Trek de netstekker uit de contactdoos, …
  … als zich een storing voordoet,
  … als u het apparaat niet gebruikt,
  … voor u het apparaat schoonmaakt en
  … bij onweer.
- Dit apparaat is niet bestemd om met een externe tijdklok of een apart afstandsbedieningsysteem te worden gebruikt.

GEVAAR door gebrekkige hygiëne

- Consumptie-ijs is een voedingsbodem voor salmonellabacteriën. Daarom moet bij het bereiden van consumptie-ijs uiterste hygiëne worden betracht.
- De hoofdbron voor salmonellabacteriën in consumptie-ijs zijn rauwe eieren. Verse rauwe eieren bevatten vaak salmonellabacteriën in geringe hoeveelheden. Salmonellabacteriën kunnen zich echter bij langere opslag of onvoldoende koeling snel vermeerderen.
- Ook in de voorbereide ijsmassa of in ontdooid ijs kunnen zich salmonellabacteriën vermeerderen. Salmonellabacteriën sterven niet door bevriezen.
- Voor een onbezwaard ijsgenoegen dient u daarom absoluut de volgende hygiënetips op te volgen:
  - Voor mensen met een verminderde afweer (bijv. kleine kinderen, oudere of zieke mensen) moeten de recepten zonder rauwe eieren worden bereid.
  - Voor ijsrecepten met rauwe eieren neemt u altijd verse eieren die u in de koelkast bewaart.
  - Zorg dat bij de ijsbereiding alle apparatuur absoluut schoon is.
  - Zet de bereide ijsmassa direct in de koelkast en bewaar deze daar niet langer dan 24 uur.
  - Het bereide ijs dient u direct te consumeren. IJs gemaakt van verse ingrediënten kunt u in de koelkast bij - 18 °C maximaal 1 week bewaren.
  - (Half) ontdooid ijs mag in geen geval opnieuw worden ingevroren.
  - Reinig de ijsmachine en alle apparatuur grondig na de bereiding van het ijs.

Verwondingsgevaar

- Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen mag u nooit in de draaiende ijsmachine grijpen en dient u ook haar, kleding en andere voorwerpen ervan weg te houden.
- Raak de ijskoude ijsbak niet met natte handen aan.

WAARSCHUWING voor zaakschade

- De ijsbak moet helemaal droog zijn voordat hij mag worden bevroren.
- Verwarm de ijsbak niet tot boven de 40 °C.
- Harde en puntige voorwerpen (zoals bijv. metalen lepels) kunnen de binnenkant van de ijsbak beschadigen. Gebruik uitsluitend het rubberen schaafmes of de houten gereedschappen om het ijs eruit te halen.
- Schakel eerst de ijsmachine in en doen daarna pas de voorbereide ijsmassa in de draaiende machine.
- Schakel de ijsmachine tijdens de ijsbereiding niet uit en weer in. De ijsmassa zou anders aan de ijsbak vastvriezen en het roerblad blokkeren.
- Zet het apparaat nooit op hete oppervlakken (bijv. kookplaten) of in de buurt van warmtebronnen of open vuur.
- Gebruik alleen de originele toebehoren.
- Het apparaat heeft siliconen-antislipvoetjes. Omdat meubels met allerlei soorten lak en kunststoffen worden afgewerkt en met verschillende onderhoudsmiddelen worden behandeld, kan het niet geheel uitgesloten worden dat een aantal van deze stoffen bestanddelen bevatten die de siliconenvoetjes aantasten en week maken. Leg eventueel een antislipmatje onder het apparaat.
- Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.
- Reinig alle toebehoren van het apparaat met de hand. (Het roerblad **4** kan ook in de afwasmachine worden gereinigd.)
- Als er vloeistof uit de behuizing van de ijsbak lekt, moet de ijsbak weggegooid worden. De vloeistof is niet giftig maar voor consumptie ongeschikt.
- Het apparaat beschikt over een oververhittingsbescherming. Deze schakelt het apparaat uit om de motor tegen oververhitting te beschermen. In dat geval trekt u de stekker uit het stopcontact en wacht tot de motor is afgekoeld; minstens 15 minuten.

2. Levering

1 motoreenheid **1**
1 deksel **2**
1 ijsbak **5**
1 ring **6**
1 buitenste bak **7**
1 roerblad **4**
1 verbindingsstuk **3**
1 gebruiksaanwijzing

3. Voor het eerste gebruik



GEVAAR! De motoreenheid **1** mag niet in water worden ondergedompeld.

- Bij het eerste gebruik kan zich geur vormen. Dat is constructieafhankelijk en geen storing van het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de onderdelen volledig zijn en of alle onderdelen onbeschadigd zijn.
3. Veeg de motoreenheid **1** met een licht vochtige doek af.
4. Veeg de binnenkant van de ijsbak **5** met een vochtige doek af.
5. Alle andere onderdelen eenmaal grondig met warm water spoelen.
6. Alle onderdelen goed afdrogen.

4. IJs maken

4.1 Algemene aanwijzingen

Ingrediënten

- U krijgt een hoge ijskwaliteit door hoogwaardige, verse ingrediënten.
- Melkproducten met een hoog vetgehalte (zoals bijv. slagroom, crème fraîche, crème double, mascarpone) zorgen voor cremigheid en zijn smaakdragers.
- Gebruik poedersuiker voor recepten waarin de suiker niet wordt opgelost. Suiker zorgt voor een vastere consistentie en voorkomt tegelijkertijd de vorming van grote ijskristallen.
- Als u bevroren ingrediënten gebruikt, behoeft u deze niet helemaal te laten ontdooien. Halfbevroren vruchten laten zich bijv. gemakkelijker pureren.
- Als er alcohol wordt toegevoegd blijft het ijs zachter.

Bereiding

- Het ijs zal bijzonder goed lukken als u zowel de ijsbak **5** als de voorbereide ijsmassa voor de bereiding voldoende koelt.
- Als het ijs consumptieklaar is is het zacht en kan gelepeld worden. Serveer het direct. Zo smaakt het het beste.
- Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

4.2 24 uur tevoren

IJsbak invriezen

De ijsbak **5** moet helemaal droog zijn als u hem invriest.

1. Doe de lege ijsbak **5** in een vrieszak en sluit deze zodat zich geen ijs kan vormen.
2. Doe de verpakte ijsbak **5** minstens 24 uur in de vrieskast (bij – 18°C of kouder).
3. Haal de ijsbak **5** pas net voor de ijsbereiding uit de vrieskast zodat hij zo koud mogelijk is.

4.3 4 uur tevoren

IJsmassa voorbereiden

1. Bereid de ijsmassa volgens recept. Er kan maximaal 1000 ml ijs in 1 keer in de ijsbak worden bereid.
2. Zet de voorbereide ijsmassa ca. 4 uur in de koelkast.

4.4 IJs in de ijsmachine bereiden

- Doe de voorbereide ijsmassa pas in de ijsbak **5** als de ijsmachine helemaal gemonteerd en ingeschakeld is. Anders vriest de ijsmassa aan de binnenwand van de ijsbak vast.
- Werk snel door zodat de ijsbak en de ijsmassa zo weinig mogelijk kou verliezen.

1. Zet de motoreenheid **1** zo op de deksel **2** dat deze vastklikt.
2. Steek het verbindingsstuk **3** in de motoreenheid **1**.
3. Steek het roerblad **4** op het verbindingsstuk **3**.
4. Plaats de ring **6** op de buitenste bak **7**. Daarbij liggen de grepen in de uitsparingen van de buitenste bak.
5. Haal de ijsbak **5** uit de vrieszak en plaats deze op de ring **6**.
6. Zet de deksel **2** op de ring **6** en draai deze naar rechts vast.
7. Steek de stekker in het stopcontact en zet de **0/I**-schakelaar op **I**.

WAARSCHUWING! Schakel de ijsmachine tijdens de bereiding niet uit omdat anders de ijsmassa aan de binnenkant van de ijsbak kan vastvriezen.

---

8. Giet de voorbereide ijsmassa door de vulopening in de ijsbak **5**.
9. Laat de ijsmachine werken tot het ijs de gewenste consistentie heeft bereikt.

AANWIJZING: Als het ijs na ca. 40 minuten niet de gewenste vastheid heeft, zet u het in de vrieskast tot hij deze vastheid heeft bereikt.

10. Zet de **0/I**-schakelaar op **0** om de ijsmachine uit te schakelen.
11. Trek de stekker uit het stopcontact.
12. Draai de deksel **2** tegen de klok in en haal hem eraf.

AANWIJZING: Om de deksel **2** er gemakkelijker af te halen pakt u hem met beide handen links en rechts aan en tilt u hem eraf.

13. Haal het ijs er met een rubberen schaafmes of een houten lepel (niet meegeleverd) uit.
    IJs dat gereed is voor consumptie is „lepelzacht“. U kunt het direct eten of als u wilt dat het harder is, zet u het ijs nog een poosje in de vrieskast.

5. Recepten

Bananenijs

- 1 grote rijpe banaan
- 200 ml vetarme melk
- 100 ml slagroom (30% vet)
- 50 g poedersuiker

1. Pureer de banaan.
2. Sla de slagroom stijf.
3. Meng de bananenmoes goed met de andere ingrediënten en roer de slagroom erdoor tot een homogene massa.

Vanille-ijs

- 2 eierdooiers
- 200 ml vetarme melk
- 200 ml slagroom (30% vet)
- 50 g poedersuiker
- 1-2 pakjes vanillesuiker

1. Sla eigeel, poeder- en vanillesuiker tot de massa licht van kleur wordt.
2. Doe er de koude melk bij.
3. Sla de slagroom stijf.
4. Doe de slagroom bij de massa en roer hem erdoor tot het geheel een homogene massa wordt.

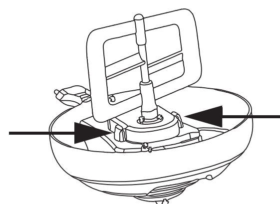
6. Reinigen



GEVAAR: Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

WAARSCHUWING! Gebruik geen scherpe of krassende schoonmaakmiddelen.

1. Haal het roerblad **4** en het verbindingsstuk **3** van de motoreenheid **1** af.
2. Druk de beide handgrepen onder aan de motoreenheid **1** samen en trek de motoreenheid van de deksel **2** af.



3. Pak de grepen van ring **6** vast en til ring en ijsbak **5** uit de buitenste bak **7**.

Reinig de motoreenheid

- Gebruik een lichtvochtige, zachte doek voor het schoonmaken van de motoreenheid **1**.

Reinigen van de ijsbak

- Reinig de ijsbak **5** pas als hij op kamertemperatuur is.
- Was de ijsbak in max. 40°C warm water met een mild afwasmiddel.

Andere onderdelen

- Was alle andere onderdelen in warm water en een beetje afwasmiddel met de hand af. (Het roerblad **4** kan ook in de afwasmachine worden gereinigd.) Droog alle onderdelen goed af.

7. Weggooien



Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.

Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvoorschriften in uw land.

8. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.



GEVAAR! Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken/ maatregelen
Geen functie	Zit de stekker er correct in?
IJskristallen op de ijsbak.	Droog de ijsbak **5** voor het invriezen helemaal af en verpak hem in een vrieszak.
Het ijs komt boven uit de ijsvulopening.	De ijsmassa werkt zich naar boven. Gebruik de volgende keer minder ijsmassa.
Het ijs blijft vloeibaar.	Waren ijsbak **5** en ijsmassa voldoende koud? De ijsbak moet 24 uur in de vrieskast, de ijsmassa 4 uur in de koelkast worden gekoeld. Vries het ijs dat nog niet gereed is na een poosje in de vrieskast in.
Het apparaat schakelt zichzelf uit.	Waarschijnlijk is de oververhittingsbescherming geactiveerd. Trek de stekker uit het stopcontact en wacht to de motoreenheid **1** is afgekoeld - minstens 15 minuten.

9. Technische gegevens

Model:	SECM 12 A1
Netspanning:	220-240 V ~ 50 Hz
Beschermings-klasse:	II ◻
Vermogen:	max. 12 W
Vulhoeveelheid:	1.000 ml

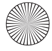
Technische wijzigingen voorbehouden.

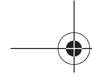
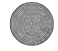
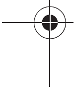
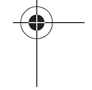
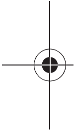
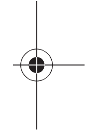
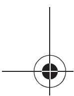
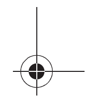


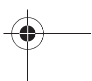
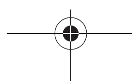
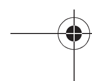
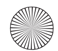
10. Garantie

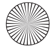
De garantie op uw apparaat bedraagt 3 jaar vanaf de koopdatum. Het apparaat werd volgens strenge kwaliteitsvoorschriften geproduceerd en voor de aflevering zorgvuldig gecontroleerd. Mochten desondanks fouten in de functie optreden, neem dan a.u.b. eerst contact op met het servicecenter. Onze klantadviseurs helpen u graag voort en spreken met u de verdere werkwijze af. Bij een verkeerde aansluiting, het gebruik van onderdelen van andere fabrikanten, normale slijtage, het gebruik van geweld, eigen reparatiepogingen of een onvakkundig gebruik, vervalt het recht op garantie.

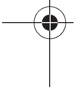
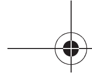
Contactgegevens:
Service-hotline (kostenloos):
00800/4212 4212
(maandag tot vrijdag
van 09:00 tot 17:00 uur MET)
Email: hoyer-nl@teknihall.com

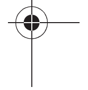
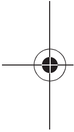
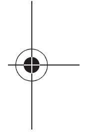
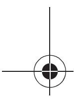


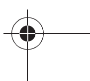
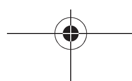
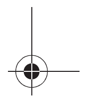
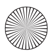
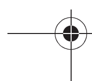












SECM 12 A1_1□ – IAN_61715

Hoyer Handel GmbH
Kühnehöfe 5
D-22761 Hamburg